

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

Марина Улыбышева
Владимир Запецкий

РУССКОЕ ЗАСТОЛЬЕ



БЕЛЫЙ  ГОРОД
Москва

МЕЧТА О СКАТЕРТИ-САМОБРАНКЕ



Человек в современном мире живет на бегу. Вечно он куда-то опаздывает, куда-то спешит. На бегу и перекусывает — тем, что подвернется под руку. Но и в этой суматошной жизни рано или поздно хочется ему сесть за накрытый стол и, забыв про время, отведать вкусных и обильных угощений. Грибочков соленых, картошечки, щедро политой маслом... Или румяных расстегаев, пирожков — прямо с пылу с жару... И, чтобы за этим столом сидели рядом родственники или друзья и вели разговор. А то и песню бы затянули — протяжную, душевную.

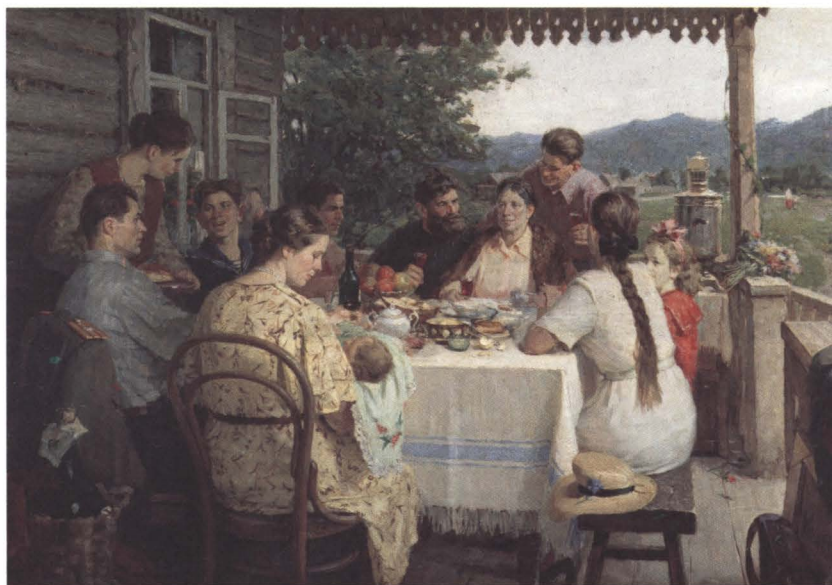
И это не просто тяга поесть или отдохнуть. Это традиция наших предков, впитанная нами с молоком матери. Она, заложенная в генетической памяти, стала неотъемлемой частью нашей жизни. Традиция — собраться за столом, устроить пир горой.



Н. Каразин
Добрыня Никитич на пиру у князя Владимира

Отголоски этой традиции нам с вами слышны еще в старых-старых русских сказках. В них пир олицетворяет собой счастливый конец дела, осуществ-

ление мечты, достижение желаемого. Потому частенько сказки так и заканчивались — словами про пир. Например, сказка про Ивана-царевича и Кощея Бессмертного так: «Приехал Иван-царевич домой и устроил пир горой». Или вот концовка сказки про Емелю-дурака: «А по приезде задали пир на весь мир». Любима была сказочниками и такая забавная



Ф. Колегов. *Моя семья*



Андрей Рублев. *Троица*. Около 1411

Н. Петров. *Смотрины невесты*

какими были наши прадеды. Надо было с благодарностью принимать то, чем одарила нас природа, и научиться жить с ней в согласии. Не случайно центром крестьянской избы стала обыкновенная печь. В нашей холодной стране она согревает, дает жизнь, но она же помогает хозяйкам готовить вкуснейшие блюда. Необходимость противостоять суровой природе и постоянным набегам кочевников приучила наших праотцев жить сообща. Не оттого ли обыновением стало и совместное застолье?

Вспомним знаменитую русскую икону — «Троицу» Андрея Рублева. Чаша на столе — единственная! Шестьсот лет назад, когда шла борьба за освобождение наших земель от ордынского ига и создание Русского государства, это был зримый призыв к единению. Но точно так же, с одного блюда, ели за общими трапезами и в крестьянских домах.





Гостеприимство — отличительная черта русского народа. А выражалось оно, конечно, в желании попотчевать гостя на славу. Конечно, Демьян с его «знаменитой» ухой — это уже крайность. А. Попов. Демьянова уха

Долгие православные посты и нехватка солнца и тепла, необходимых для земледелия, тоже, вероятно, сказались на наших пристрастиях в еде. Предкам приходилось отказываться от скоромной, то есть мясной, пищи. Зато, какая кухня может похвастать таким обилием грибных солений? Где еще в мире собирают столько видов полезнейшего меда?

Умеренность для себя и бескрайняя щедрость для гостей с давних пор причудливо сочетаются в нашем народе. Поэтому в русском застолье можно увидеть и крайнюю скромность, и изоби-

лие. Русский человек умел и строго поститься — и разговляться от души.

Пиршества, сытные обеды сопровождали, да и сегодня сопровождают, нашу жизнь в праздники и на торжествах. Наверное, можно сказать, что они воплощают мечту каждого человека о счастливой и благополучной жизни — пусть все вокруг будут сыты и довольны! Не в этом ли истоки сказочного сюжета о скатерти-самобранке:

яства на ней никогда не кончаются, и с ее помощью всегда можно накормить голодных?



ПИР НА ВЕСЬ МИР

Традиция общих застолий пришла к нам из древности, с языческих времен. Письменности тогда люди не знали, поэтому не осталось записей с тех пиров. А вот первая общая трапеза, о которой рассказала древняя летопись, закончилась не очень весело. Впрочем, для кого как. А устроила ее княгиня Ольга.

Древляне — одно из многочисленных племен восточных славян. Случилось так, что они убили киевского князя Игоря, мужа Ольги, когда Игорь собирал с них дань. После этого древлянский вождь решил породниться с богатым Киевом: взять Ольгу себе в жены. Вот для них-то, знаменитых и богатых древлян, Ольга и устроила

Большой шаровидный кубок для питья вкруговую назывался «братиной»



пир. И пообещала, что замуж за вождя выйдет. Хмельные напитки на том пиру лились рекой. А как только гости опьянели, княгиня Ольга приказала их убить.

Жестокие времена. Жестокие нравы... Но княгиня Ольга отстояла зарождавшуюся независимость Киевской Руси. А что касается погибших древлян, что тут сказать... Не стоит на чужих, да и на своих пирах напиваться до потери памяти. Ничем хорошим это не кончится.

Но вообще пировать русским людям очень нравилось. Ведь, за редким исключением, на пирах душа радовалась. И стали наши предки делать это по вся-

Н. Каразин. *Пир у князя Владимира*





В. Шварц. Угощение боярина

Ендова – большая братина с носиком для разливания вина, меда, пива на пирах



кому поводу: одержали победу над врагом — пир! Осветили новый храм — пир! Новый князь вступил на престол — тоже пир! На пиру угощал всех обычно один человек. А вот братчины — устраивали вскладчину. Каждый, чем мог, участвовал в собирании общего застолья.

Вместе гуляли бедные и бога-

Вот в таких бочках «созревал» медовый напиток



Суля, так в старину назывались узкогорлые сосуды, в виде бутылей и флагов, с завинчивающимися и простыми крышками на цепочках



тые, стар и млад. Особое место в русской истории занимали народные пиры. На такой пир князь приглашал весь народ — от мала до велика. Чтобы никто не остался голодным и обиженным.

Кстати, почему-то мы сейчас думаем, что на этих пирах наши прапра... прадеды напивались. Что, мол, поделаешь, пристрастие к спиртным напиткам — наш будто бы давний порок. А вот и нет! Невинно вино, виновато пьянство — так говорит русская пословица. У наших предков постыдным считалось злоупотреблять хмельным. Да и не могло быть иначе! Вспомним русские сказки. Что пили в старину? Крепких напитков тогда и не знали. А пили — мед! Тот старинный мед был особенным.

«Медом» называли специально изготовленные напитки. Готовили мед для пиров в больших бочках, добавляя туда соки для сбраживания. Потому и сортов его было великое множество: вишневый, смородинный, можжевельный, красный, малиновый, черемуховый... В таких бочках его выдерживали не меньше десяти лет, и назывался он ставленным. Был рецепт и попроще, когда в мед сначала добавляли воду и кипятили — тогда он быстрее становился хмельным. Но и тогда держать его в бочках полагалось не меньше трех

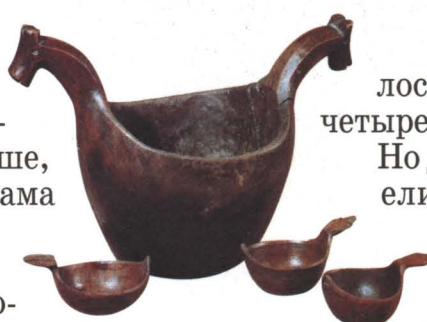


А. Рябушкин. *Пир богатырей*

лет. Отдельной хитростью было то, что такой хмельной мед получался тем лучше, чем больше оказывалась сама бочка. Без повода ее и открывать бы не стали.

А много ли с такой многолетней выдержкой меда можно было запасти впрок? То-то! Вот и получалось, что пировали не часто — только по праздникам. Например, в XVI веке разреша-

Ю. Арсенюк. *Битая дичь и фрукты*



Братина и ковши-уточки для пива. Конец XVIII века

лось пить мед и пиво только четыре раза в году.

Но давайте посмотрим, что же ели, к примеру, на княжеских пирах?

Это сегодня лебедь — редкая птица. А в Древней Руси лебедей, говорят, было видимо-невидимо. Как, к примеру, нынче голубей или уток. И ни один княжеский пир не обходился без жареного лебедя. Правда, простые люди лебедей для еды не убивали, это была княжеская, а потом и царская, привилегия. Уж как там исхитрялись древние повара, а только жаривали они этих птиц целиком. Да еще так, чтобы высилась над блюдом красиво изогнутая лебединая шея, увенчанная головой с позолоченным носом. Их белоснежные крылья специальным образом подвязывали к тушке. На огромных подносах вносили этих лебедей в палаты и ставили на стол князю. А уж он своею рукой отрезал кому кры-

лышко, кому грудку, кому гузку... Не исключено, что, передавая каждый кусочек, хозяин сопровождал его соответствующими словами. К примеру, «Вот тебе ножки, чтоб резво бегал по дорожке!»

Кроме лебедей, зажаривали гусей, павлинов, журавлей и другую птицу: вальдшнепов, рябчиков, голубей, перепелов. Неизменным на пиру блюдом был и зажаренный целиком кабан. Его приносили на огромном подносе с воткнутым в тушу ножом. Этим ножом мясо и разрезали на кусочки.

Кстати, считалось неприличным обгладывать косточки до конца. Наоборот, благочестивые гости оставляли на костях побольше мяса, а затем бросали эти куски в пустые тазы. Обедками с княжеского стола питались слуги и нищие. Надо же было и о них позаботиться.

В. Шилов. *Боярский пир*

Лебедь — знак уважения к гостям

Говорят, начинали этих лебедей разными пахучими травами. И вроде бы переваривать такие травы могли только такие здоровые желудки, какие и были у наших предков.

Ну, а если по каким-то причинам жареных лебедей не было на столе, гости расценивали это как неуважение к ним. Могли и обидеться. Спросить: «Эй, хозяин! А ты меня уважаешь?»



Хорошо, что сегодня лебеди вызывают у нас, скорее, эстетические чувства, чем гастрономические.

Ведь это и на самом деле очень красивые, верные и умные птицы.



СТОЛЫ ЛОМИЛИСЬ, НОЖКИ ГНУЛИСЬ...

Хотя и минуло много веков, но как гуляли на царских пирах, мы знаем. Иностранные посланники, бывавшие при дворе московских царей, оставили о том многочисленные свидетельства. Но ведь для того пиры и устраивались с особой пышностью, чтобы поразить воображение гостей! Иностранцы должны были видеть богатство московского государя, чтобы поведать о том своим правителям.

Иностранцев более всего изумляло обилие золотой и серебряной посуды — сосудов, чаш, кубков. Один из них во-

Ю. Сергеев

Пир Ивана IV (Грозного) в Александровой слободе

*Хрустальная бочка
в серебряной золоченой
оправе с драгоценными
камнями, подаренная
Ивану III*



сторженно отметил, что даже столы гнулись под их тяжестью! Рассказывали про литые серебряные бочки, про огромные серебряные тазы, поднимать которые приходилось вчетвером. Посланник же константинопольского патриарха Арсений писал, что среди многих золотых чаш с вином была и такая, которую с трудом несли двенадцать человек.

А каков был размах этих пиршеств!



Пир для опричников

А вот как описывает Алексей Константинович Толстой в романе «Князь Серебряный» пир, устроенный Иваном Грозным для опричников.

«Множество слуг, в бархатных кафтанах фиалкового цвета, с золотым шитьем, стали перед государем, поклонились ему в пояс и по два в ряд отправились за кушаньем. Вскоре они возвратились, неся сотни две

жареных лебедей на золотых блюдах...Особенное удивление возбуждали исполинские рыбы, пойманные в Студеном море и присланные в Слободу из Соловецкого монастыря. Их привезли живых, в огромных бочках; путешествие продолжалось несколько недель. Рыбы эти едва умещались на



серебряных и золотых тазах, которые вносили



*Серебряная братина
царя Ивана Грозного*

в столовую несколько человек разом. Затеиливое искусство поваров выказалось тут в полном блеске. Осетры и шевриги были так надрезаны, так посажены на блюда, что походили на петухов с простертыми крыльями, на крылатых змиев с разверстыми пастями».



На обедах Ивана IV количество прислуги доходило до трехсот человек. Одежды они были в парчовую одежду с золотыми цепями на груди, а на головах — черные лисьи шапки. Да и эту одежду они меняли, случалось, по три раза! Самих же гостей было еще больше, до семи сотен. Однажды в кремлевских палатах обедало две тысячи ногайских воинов.

Торжественные царские обеды устраивались в больших помещениях, где столы стояли в несколько рядов. Когда все было готово, объявляли: «Государь! Кушанье подано». Тот входил в столовую и занимал место на возвышении. Престол был из чистого золота. Стол — серебряный, с золочеными ножками, накрытый скатертью из золотых нитей. Рядом с царем садились его братья и митрополит. Вельможи, чиновники и воины устраивались в отдалении.

И начинался пир горой! Так у нас говорят о богатом столе, щедром угощении. Мы представляем себе стол, на котором горой расположились разные блюда. Но, оказывается, раньше это выражение звучало по-другому. «Пир с горой», — говорили наши предки!

Историк Алексей Милемовский в книге «Обозрение Москвы» пишет: «Три серебряные горни золоченные поставлялись также для украшения царских столов на значительнейшие пиршества, что означало “пир с горой”». Но что же это за горы ставились на царский стол?

Это были не просто украшения, а горы-курильницы. Когда-то давным-давно такие



Солонка и перечница. XVII век



Неизвестный художник
Портрет стольника
Ф.И. Веригина

«горы» — «серебряные горни золоченные» — в виде отвесных скал, обрывов, с прекрасными замками на самой вершине изготавливались мастерами-умельцами, как символ высшей монаршей власти. Узкие тропинки в горных ущельях говорили о том, что достичь власти трудно и опасно. Но кто сможет все преодолеть, тот доберется до сияющей вершины. В основании таких «гор» делались специальные ящички, куда помещались ароматные свечи, травы, еловые иголки. Во время пиршества их воскурляли, то есть зажигали. И они

тихо тлели, наполняя пространство тонкими прекрасными ароматами. Сидеть

К. Маковский. Боярский свадебный пир в XVII веке



рядом с такой «горой» на царском пиру было приятно — и почетно.

Пока же на столах ставили лишь самое необходимое: хлеб, соль, уксус, перец и столовые приборы. Но среди них мы бы не увидели тарелок — их еще не знали. Как только царь устраивался на троне, слуги низко ему кланялись и отпирывались за кушаньями. Они шли по два человека в ряд и приносили за один раз до ста блюд. Цари боялись отравления, поэтому блюдо сначала должен был попробовать повар — при стольнике, а потом кравчий — на глазах царя. Два этих придворных чина обеспечивали царскую трапезу, причем старшим считался кравчий. Чашники между тем подавали вина.



Овощник. XVII век

Слова «стольник», «кравчий» и «чашник» сегодня вышли из употребления. Но смысл двух из них совершенно ясен: стольник — это тот, кто следил за столом, чашник — наблюдал, чтобы чаши у гостей были полными. А вот кто такой кравчий? Название этой почетной должности при царе происходит от слова «кроить». В обязанности кравчего входило кроить, то есть разламывать или разрезать, жаркое и пироги. А их бывало так много, что работы кравчему хватало.

Чашники разносили греческие вина. Особо ценилась мальвазия — сладкое крепкое вино из раннего винограда. Но не забывали и про русский мед: замечательному его вкусу удивлялись иностранцы — так он был хорош!

Блюда из мяса и рыбы готовились целиком, отчего получались они особенно сочными и вкусными. И все без исключения особенным образом украшались. Рыбы с вставленными в них перьями походили на диковинных птиц!

Если государь хотел выразить особое расположение к одному из гостей, он посылал ему кушанья со своего стола. Тот вставал и кланялся царю в знак благодарности, при этом другие гости также вставали. Обстановка за столами была весьма свободной, гости вели между собой непринужденные разговоры. И пиршество продолжалось долго — порой и по шесть часов.

Когда же гости расходились, им предлагали взять с собой «на дорожку» мясные блюда или пироги. Не принять эти дары означало прогневить Бога и обидеть хозяина.



Кубок в виде петуха, принадлежал великому князю Ивану III. XV век



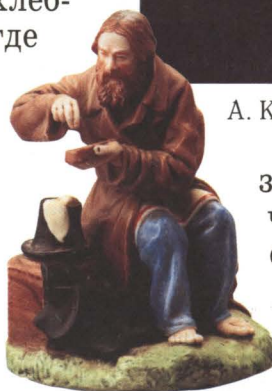
ЖИЛИ-БЫЛИ ДЕД ДА БАБА...

Так что же это такое — традиционная русская кухня? Каковы ее характерные черты? Один из известнейших авторов книг о русской кухне В. Похлебкин отмечает пристрастие русских людей... к кислому! Еще на заре развития нашей национальной кухни полюбился предкам хлеб из кислого (дрожжевого) теста. Каких только кулинарных изысков не появилось потом на основе кислого теста — сочни, сайки, блины, оладьи, пышки, пироги — всего и не перечислить. Так много хлебных изделий не придумали нигде в мире! Но основой всегда была дрожжевая закваска.

Кстати, про хлеб. На Руси хлеб — всему голова! Этой поговоркой многое сказано. Да и могло ли быть иначе, ведь предки наши были в основном мирными земледельцами?! Хлеб у русского человека всегда был наравне со святыней, относились к нему с благоговением. Ронять его или выбрасывать считалось немалым грехом. Хлеб по праву занимал главнейшее место на столе простого человека. И нигде в мире не едят его так много. Даже сегодня, придя в какой-нибудь заморский ресторан и зака-



А. Корзухин. *Украюшки хлеба*



Мужик
с краюшкой хлеба

зав изысканные блюда, русский человек обязательно попросит еще и хлеба.

Ржаной, черный хлеб, щи или похлебка — вот таков и был обед, к примеру, рабочего или крестьянина в XIX веке. Но, правда, хлеба за такой обед он мог съесть... до килограмма — то есть целую буханку! А белого хлеба простой люд и вовсе не знал. Да и не был он распространен на Руси вплоть до начала XX века.

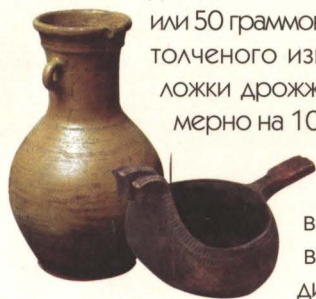
Но мы говорили про наши пристрастия к кислому вкусу. Кислая квашеная капуста, кислый квас — без них не обходится русский стол. Вспомним притчу — «профессор кислых щей». А русские кислые щи — это вовсе не суп, а напиток. Был он одно время весьма распространен на Руси и делался достаточно просто. Так просто, что для этого вовсе не нужно становиться профессором.

Н. Соломин. *Русские хлеба*

Кислые щи из хлебных корок

В котел кладут 800—1000 граммов корок пшеничного хлеба, заливают 1 литром теплой воды и дают набухнуть. Затем всыпают 400 граммов солода или концентрата кваса, 200 граммов овсяной муки, 150 граммов гречневой мелкой крупы или муки и замешивают тесто. Ставят его в тепло на 3-4 часа.

После этого добавляют теплой воды столько, чтобы получилось 5-6 литров щей. В это сусло добавляют 50—80 граммов патоки или 50 граммов сахара, 50 граммов толченого изюма, 2-3 столовые ложки дрожжей, оставляют примерно на 10—12 часов для брожения, процеживают, разливают в бутылки, укупоривают и ставят в холодильник.



В. Маковский. *Суп*

Настоящие русские кисели тоже делались на кислой, квасной закваске. И варились они не из ягод, а из овса, пшеницы, ржи.

Но что же еще составляет своеобразие русской кухни? Обязательное наличие в ней жидких горячих и холодных блюд. То, что мы называем сегодня французским словом «супы» — вооб-

И. Хруцкий. *Натюрморт*



Как овсяный кисель спас древний Белгород

Об этом поведал нам летописец Нестор. Печенегі осадили город. Длилась осада долго, и жители стали испытывать страшный голод. Не выдержав, решили они сдаться врагам. Однако нашелся старец, который надумил их пойти на хитрость. Сварили белгородцы из последних остатков овса и меда кисель и опустили его в колодец. А когда к ним явились на переговоры парламентарии от печенегов, стали черпать кисель из колодца. Сами ели и печенегов угощали. Увидев это, те сказали: «Такой народ не победить — их сама земля кормит», — сняли осаду и ушли восвояси.

*Старик,
пьющий воду*





ще-то из нашей древней истории. Только раньше на Руси они назывались «хлебо-во», и было их огромное количество: щи, уха, калья (это тоже рыбное блюдо), затируха, болтушка, похлебка. Позже сюда добавились борщи, рассольники, солянки. Русская кухня охотно вбирала в себя то, что было близко ее традициям, поэтому супов в ней сегодня очень много.

Много на нашем столе овощных, рыбных, грибных «деликатесов». И это понятно, потому как большинство дней в году были постными. В нашей классической литературе мы сегодня встречаем столько забытых и полузабытых названий рыбных блюд: сигамина, тайменина, щучина, палтусина, сомовина, лососина, осетрина, севрюжина, бе-

Ю. Клевер-сын. Натюрморт с рыбами



Чтобы во рту таяла...

Вот описание кулебяки, которую заказал Петр Петрович Петух (персонаж «Мертвых душ» Н.В. Гоголя):

«Да кулебяку сделай на четыре угла. В один угол положи ты мне щеки осетра да вязигу, в другой запусти гречневой кашицы, да грибочков с луком, да молоко сладких, да мозгов, да еще чего знаешь там этакое <...>. Да чтоб с одного боку она, понимаешь — зарумянилась бы, а с другогопусти ее полегче. Да исподку-то, исподку-то, понимаешь, пропеки ее так, чтобы рассыпалась, чтобы всю ее проняло, знаешь, соком, чтобы и не услышал ее во рту — как снег бы растаяла».



Петр Петрович Петух
П. Боклевский
Иллюстрация к поэме «Мертвые души»

лужина, белорыбица... Уха могла быть и окуневой, и ершовой, и налимьей, и стерляжьей...

В каких только видах не подавалась рыба: паровая и подпарная, вареная и жареная, чиненая (наполненная начинкой из каши, лука или грибов) и тушеная, заливная и печеная в чешуе, запеченная на сковороде в сметане и просольная (соленая), вяленая и сушеная — на ветру и солнце (вобла), сушеная в печи (сушик). В северо-восточных областях России рыбу квасили (кислая рыба), а в Западной Сибири ели мороженую сырую (строганина).



Д. Журавлев. *Сказ про самовар*

А что такое вязига (или визига)? А ведь пироги с этой самой неизвестной нам вязигой частенько украшали русские столы. Так вот вязига — это сухожилие из рыбы, связки, лежащие вдоль всего рыбьего хребта. Очень интересно, какой у этих пирогов был вкус!

Ну и, конечно, русская кухня всегда была богата мучными «радостями»: коврижками, баранками, бубликами, булками, пряниками...

Отдельная история — это каша. Поистине национальное блюдо! К сожалению, сегодня современный человек все реже и реже в своем питании отдает предпочтение каше. А издревле про слабого, болезненного человека не случайно говорили, что он — мало каши ел. Наши предки не сомневались, что самый крепкий сынок вырастет у матери, которая любит каши, особенно перловые и ячневые.



Именно поэтому невеста раньше приходила в дом жениха с ведром зерна. Это для того, чтобы молодая семья первый месяц питалась кашей и смогла бы родить здорового первенца.

Кашу русские люди готовили в русских печах. И было это делом совсем не хлопотным. Крупу засыпали в глиняный горшок, заливали водой, приправляли специями, солили, сластили, добавляли сало или масло. Горшок накрывали крышкой и оставляли в печке до утра на остывающих углях. К утру, к завтраку, в семье уже была готова ароматная «рассыпуха».

Любовь к кашам сохраняли на всю жизнь и дворяне. Так, например, любимой едой Пушкина, а уж он знал толк в самых изысканных французских блюдах, оставалась обыкновенная гречневая каша с молоком.

И. Пелевин. *Первенец*



ОБЕД НАДО СНАЧАЛА ЗАРАБОТАТЬ



Деревянный
ковш

Так полагали простые крестьяне и рядовые горожане, поэтому завтрак их был весьма скромным. Утренний рацион ограничивался остатками вчерашней пищи, в печи еще сохранявшимися теплыми. А то и просто куском хлеба и кружкой кваса. День начинался очень рано, еще до света. У каждого в семье были свои обязанности, так что общего завтрака не получалось. К примеру, женщинам надо было подоить коров и обиходить скотину — перед выгоном ее в стадо.

Но в полдень работа замирала: настал час обеда. Тут уж собирались все вместе. Глава семьи читал краткую молитву и занимал свое освященное

обычаем место на лавке в углу под образами, у «верхнего» конца стола. Вслед за ним садились, строго соблюдая порядок старшинства, остальные мужчины. Порядок



Ставчик —
деревянная
точеная чашка

этот был весьма не прост. По правую руку главы семьи сидел старший сын, по левую — второй сын, рядом со старшим — третий сын, напротив третьего сына мог поместиться уже старший внук — сын первого сына...

А если в доме жили братья хозяина, тогда сначала — кто по правую, кто по левую руку от хозяина — рассаживались они. Ох, не запутаться бы! К чему такие сложности? Дело в том, что в самые далекие времена ели из одной миски, строго соблюдая очередность — младшие после старших.

Но и когда появилась отдельная посуда на всех членов семьи, этот порядок соблюдался. Так же — по старшинству — было удобнее раздавать или разбирать еду. А вот женщины в то время за стол не садились, они лишь подавали кушанья, сами ели позже.

После обеда полагался «час отдыха», который мог длиться и несколько часов. Затем возобновля-



М. Башилов
Завтрак



Ф. Солнцев
Крестьянское семейство
перед обедом



Ф. Журавлев. *Отдых на сенокосе*



Квасник
Конец
XVIII века

лась обычная работа — вплоть до ужина. Ужин проходил, как и обед, в обстановке чинной, если не торжественной. Затем наступало свободное время, да только много ли его оставалось? Ведь на завтрашнее утро, спозаранку, всем членам семьи снова надо было браться за дело...

О каком-то очень простом деле мы часто говорим, что оно — проще пареной репы. Так вот пареная репа — самая что ни на есть обычная крестьянская еда. Готовилась она просто: репу закладывали в горячую печку и... запекали или, как тогда говорили, — парили. А потом ели эту репу, запивая квасом. Уже впоследствии репу из нашего обихода вытеснил новый овощ — картофель.

Давайте попробуем... ощутить себя в дореволюционной крестьянской избе. Сначала приготовим тюрю.



Не спишь после обеда? Еретик!

Вы знаете, как москвичи догадались, что Лжедмитрий не сын великого князя и даже не русский по происхождению? Не спать или хотя бы отдыхать после обеда считалось едва ли не ересью. В городах даже лавки закрывались на это время. А вот Лжедмитрий в полуденное время спать не ложился. Москвичи это заметили...

Неизвестный художник
Портрет Лжедмитрия I





Деревянная
солоница
в виде утки

Для этого вовсе не нужно звать на помощь маму. Достаточно крошить в миску черного хлеба, залить его кипятком, бросить туда кусочек сливочного масла и нарезать немного репчатого лука. Еще надо обязательно посолить. И тогда мы точно не пропадем, даже если в холодильнике пусто.

А летом простому крестьянину раздолье: в лесу можно собирать грибы. В пищу употребляли множество съедобных трав — сныть, щавель, укроп... В голодные неурожайные годы пекли лепешки из лебеды, крапивы, полыни.

«Буренушка», «кормилица» — так ласково называли в селах и деревнях коров. Они, и вправду, были кормилицами. Частенько все крестьянские «разносолы» сводились опять же к куску хлеба и кружке молока.

Х. Платонов. *Крестьянская девочка*



И. Хруцкий. *Портрет мальчика*

Аппетит не по росту

Знаете, откуда пошло это выражение? Из армейской службы. И это любопытная история. Известно, что молодым людям на военной службе всегда хочется есть. Сил-то на физическую подготовку тратится много. А без нее, этой физической подготовки, и боец — не боец. И, оказывается, по уставу вооруженных сил те бойцы, чей рост выше одного метра девяноста сантиметров, должны получать двойную порцию. Разумеется, остальным новобранцам остается только завидовать. Отсюда и пришла эта фраза в гражданский повседневный язык в значении непомерных амбиций, претензий на то, на что не имеешь законного права. Даже, если у тебя росту — один метр восемьдесят девять сантиметров.



ГОСТЬ НА ПОРОГ — СЧАСТЬЕ В ДОМ

Наши предки — очень любили ходить в гости. Не так много было у них развлечений. У рядовых горожан они приходились в основном на праздники. Это были или праздники господские, то есть православные, или семейные — по случаю крещения ребенка, дней рождения, именин. Люди побогаче пиры устраивали чаще.

Все начиналось с приглашений, которые иногда передавались лично, ино-

гда — через слуг. Соглашаться прийти с первого раза считалось дурным тоном, нужно было, чтобы тебя позвали несколько раз. Как говорили, по первому зову в гости не ездят...

Принимали гостей в горнице — лучшей комнате дома. Но в богатых домах летом любили устраиваться на открытой террасе второго этажа. Дома обычно ставили в глубине двора. Гость — с каким-нибудь подарком, заметим! — должен был выйти из повозки и пройти через двор.



Кубок
из яшмы

К. Маковский. Из быта русских бояр XVII века





К. Маковский
Поцелуйный обряд (Пир у боярина Морозова)

Гостя встречали или у двери в горницу, или у крыльца, или у самых ворот — смотря по тому, насколько тот знатен.

Гостя усаживали в красный угол, под образа, — рядом с хозяином. А если гостей было несколько? Вдруг кто окажется не на том месте, которое полага-

лось ему по праву рождения и положения в обществе? Надо рассадить всех так, чтобы никто не обиделся.

Блюда подавались совсем не в том порядке, нежели в наше время. А их на званом обеде в богатом доме могло быть и несколько десятков. Обычно подавали по несколько блюд сразу: сначала печеное, потом жаркое, и уже под ко-



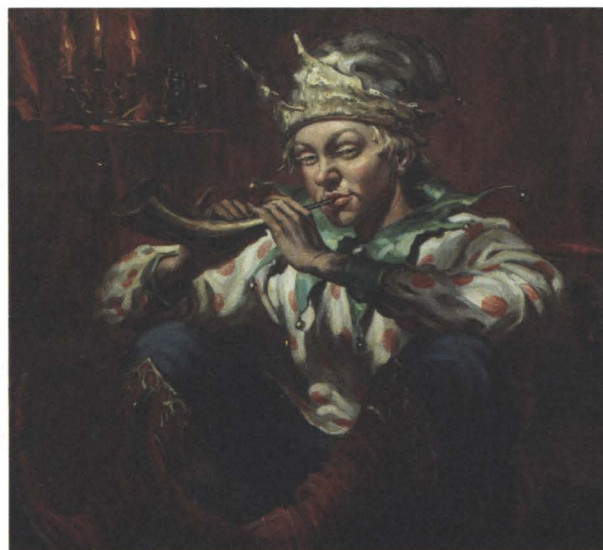
Поцелуйный обряд

Один из любопытных древних обрядов на Руси назывался «поцелуйным». На пиру — а там были только мужчины! — появлялась хозяйка дома. Гости кланялись ей земным поклоном, а она отвечала на это полупоклоном. Заложив руки за спину, хозяин целовал хозяйку в уста, после него — и все гости. Каждого из них хозяйка угощала чаркой вина, предварительно пригубив ее. Выглядело все это весьма чинно и сдержанно. Иногда во время пира обряд повторялся еще раз, когда подавали круглые пироги. На этот раз к гостям выводили для поцелуя сыновних жен или замужних дочерей. Целовали в этом случае только замужних женщин!



Пир обычно начинался с обеденного времени — с полудня, потому-то он и назывался обедом, и длился до самого вечера, а иногда и до ночи. Провожали гостей так же, как и встречали, в зависимости от их значимости: до дверей, до крыльца или до ворот...

С. Кириллов. *Скоморох*



нец разного рода похлебки. Пили, прозясы тосты за здоровье. И шли в круговую большие серебряные сосуды, которые в XII веке называли чарами, а в XVI—XVII веках — братинами.

Пир сопровождался обычно музыкой — игрой на гуслях, лютне, скрипке, трубе, пением, иногда плясками скоморохов, игрой их с медведем.



ПЕТРОВСКИЕ ПЕРЕМЕНЫ

Многое переменялось при царе Петре I. Дворяне уезжали за границу на лечение или учиться наукам и военному делу. А в Россию хлынули из-за границы многие тысячи мастеров. Из Европы пришли новые обычаи и новый уклад жизни. Царь Петр приветствовал это, полагая, что только так можно сделать Россию богатой и сильной. Верил — и сам был символом этих перемен. Иногда перемены были нелепыми или за них приходилось платить страданиями людей. Но кто осудит победителя? В страну пришли новые ремесла, строился флот, стала

сильнее армия. Россия отвоевала выход к морям: на юге — к Черному, на севере — к Балтийскому. Поднялся в устье Невы новый

город — прекрасный и величественный Петербург...

В быту Петр I был крайне неприхотлив. Даже по случаю торжеств одевался порой, как и во время сражений: в зеленый кафтан с небольшими красными отворотами, перетянутый кожаной портупеей. На ногах — такие же зеленые чулки и старые изношенные башмаки. Бывало, не стеснялся снять и их, что-



Кубок в виде одномачтового военного корабля, подаренный Петру I в 1706 году



Чарка Петра I
1721—1725

В. Серов. *Петр I*





Домик Петра I в Санкт-Петербурге. Столовая

бы показать много раз штопаные чулки, приучая своих расточительных вельмож к бережливости. Он словно бы хотел показать, что только отказываясь от роскоши, люди способны осуществлять великие цели во благо страны.

Иными стали и царские обеды — почти без прислуги. Даже если Петр обедал с кем-нибудь из своих министров, генералов или морских офицеров, к столу подходили только его обер-кухмистер — так теперь именовался кравчий, — денщик и двое пажей. Но и те лишь ставили на стол за-

куски и напитки, после чего уходили, чтобы оставить государя одного с гостями. А вот лакеи появлялись у его стола только на церемониальных обедах. Как-то Петр сказал: «Наемники, лакеи, при столе смотрят только всякому в рот, подслушивают все, что за столом говорится, понимают криво и после также криво пересказывают».

Но по случаю юбилеев, военных побед и если на воду спускался новый корабль, устраивались большие пиры.



Офицерский мундир лейб-гвардии Преображенского полка, принадлежавший Петру I. 1708—1709



Кубок с крышкой
Первая четверть XVIII века

Если позволяла погода, то проходили они в Летнем саду. Тут уж вино лилось рекой. Украшением таких празднеств были фейерверки — любимая забава Петра.

Но самым большим новшеством стали так называемые ассамблеи, или вольные собрания. Устраивались они не только ради развлечения, но и для дела. Здесь можно было встретиться с нужными людьми, переговорить о делах. В отличие от прежних времен, сюда приглашали и женщин. Хозяин уже не встречал гостей, не провожал их и не потчевал. Более

Чертовое яблоко

В 1700 году Петр I отправил из Голландии мешок картофеля графу Шереметеву. Его попробовали выращивать, и скоро блюда из него подавали на придворных банкетах как особый деликатес!

Но приживался картофель в России тяжело. И через сто лет во многих губерниях случались «картофельные бунты». Крестьяне думали, что этот «немецкий овощ», или «чертовое яблоко», завозят в Россию намеренно, чтобы подорвать православную веру.

Справедливости ради стоит сказать, что ранее и в Европе не все шло гладко. Так что в 1651 году прусскому королю Фридриху Вильгельму I пришлось выпустить указ, по которому выращивание картофеля было обязательным. Ослушникам же грозило отрезание носов и ушей.



С. Хлебовский. *Ассамблея при Петре I*

того, его и самого могло не быть дома! Он должен был лишь приготовить покои с накрытыми столами. Ассамблея назначалась на определенные часы, но каждый мог приехать и уехать, когда ему угодно. Новым стало и то, что являться на ассамблею можно было без приглашения.



Разрешалось свободно ходить, сидеть, играть в шахматы, карты. А такие церемонии, как проводы или общее вставание теперь запрещалось. Нарушители могли и штрафом поплатиться — осушением огромного кубка. Назывался такой штраф «великим орлом». При приезде и отъезде следовало почтить присутствующих поклоном. Ходить в ассамблею —

тоже нечто небывалое! — могли не только высшие чины и дворяне, но и знатные купцы, известные мастеровые люди.

К слову сказать, царь Петр I завез в Россию картошку.

Кубок «Шутиха»
Конец XVII — начало XVIII века
Измайловский завод



ЧАЙ И СЛАДКИЙ СТОЛ



Чайная чашка
с блюдцем
Конец XIX —
начало XX века

Для русской кухни характерно изобилие особых напитков: медов, сбитней, квасов, морсов. Сейчас это изобилие мы все чаще заменяем чаем. Но и чай тоже прижился на русской почве. Ведь это не просто напиток для утоления жажды — во время чаепития можно вести беседу. А без беседы русскому человеку скучно...

Говорят, что первым на Руси отведал чай царь Михаил Федорович Романов. А ему подарил его китайский богдыхан (тоже не последний человек на социальной китайской лестнице, а точнее — первый). Чай так прижился на нашей земле, что такие вещи, как тульские самовары и тульские печатные пряники к чаю (для их печати использовали специальные деревянные доски), стали совершенно национальными. В России чай обязательно предлагали в трактирах, где за самоваром и беседой решались многие важные проблемы, заключались торговые сделки.

К чаю, конечно же, полагалось варенье. И в приготовлении варенья домаш-



М. Клодт. *За чайком*

Фигурные пряники. XIX век



ние хозяйки достигали истинне необычайного мастерства. Варенья яблочные, грушевые, сливовые, земляничные, малиновые, смородиновые, крыжовенные... Несть им числа! Существовали особые изысканные рецепты «царских» варений. И эта традиция у нас не утрачена до сих пор. Поэтому про варенья мы много распространяться не будем. А расскажем про фрукты и свежие ягоды, которыми угощали зимой в лютые русские морозы иностранных путешественников. У них просто глаза на лоб лезли от удивления.

Вот воспоминания некоей госпожи Вильмонт.

На обеде «были спаржа, виноград и все, что можно вообразить, и это зимой, в 26-градусный мороз. Представьте себе, как совершенно должно быть



Р. Жуковский. *Чай да сахар*



Ю. Арсенюк. *Рог изобилия*

в ступке. Затем варили белую патоку, смешивали ее с речной мукой, добавляли различные пряности: перец, мускат, гвоздику... Наливали все это в горшочек и ставили на двое суток в печь. А уж после того ее и есть можно.

Наши кулинары любили удивить царских и боярских гостей изображениями орлов, лебедей, уток, голубей, кремлей, теремов, людей,

сделанными из сахара. Простые люди довольствовались обычными сахарными головами. Они представляли собой вылитые из сахара пирамидки — без особых изысков.

Лакомством считались и орехи — кедровые, лесные.

К сладким блюдам можно отнести и знаменитую гурьевскую кашу.

Б. Кустодиев. *На террасе*



искусство садовника, сумевшего добиться, чтобы природа забыла о временах года и приносила плоды этим любителям роскоши. Виноград буквально с голубиное яйцо».

В другом письме она сообщает о свежих ананасах, персиках, сливах, апельсинах...

Откуда же это все бралось? Оказывается, городские усадьбы, к примеру, московской знати славились своими теплицами и оранжереями. И там в огромных кадках выращивали лимоны, дыни, арбузы, яблоки.

Лакомства наши предки делали в основном из фруктов и ягод с сахаром или медом. Заготавливали их летом. А ели — зимой. Слышали про левашу? Малину, смородину, чернику и землянику варили, протирали сквозь сито, затем варили с патокой, и, наконец, всю эту смесь выкладывали на деревянные доски и ставили на солнце. Когда она высыхала, ее сворачивали в трубочку.

Из яблок готовили пастилу. А было на Руси и такое лакомство, которое называлось «мазюня». Чтобы насладиться ее вкусом, требовалось потрудиться. Ломтики редьки надевали на спицы и провяливали их на солнце. Потом из них готовили речную муку — толкли



И. Ромбауер. Портрет графа Дмитрия Александровича Гурьева

ГУРЬЕВСКАЯ КАША

Изобрел рецепт гурьевской каши министр финансов граф Д.А. Гурьев.

Что это такое? Манная каша, приготавливаемая на сливочных пенках с грецкими орехами, персиками, ананасами и другими фруктами. Говорят, что граф Гурьев будто бы придумал такую кашу в честь победы над Наполеоном. Так что не есть ее было просто не патриотично. Очень ее любил император Николай II.

Для каши требовалось наготовить молочных пенок. Молоко выливали в чугунную сковороду, ставили на нагретую печь и снимали образующиеся крепкие пенки, складывая их в отдельную посуду. Собирали 12—15 пенок.

На оставшемся молоке варили манную крупу. Затем добавляли в нее толченые орехи, сахар, масло, растертые пря-

Хотите попробовать?

Нужны такие продукты: молоко — 1,25 литра, манная крупа — 1/2 стакана, орехи (фундук, кедровые, грецкие) — 500 граммов, горький миндаль — 10 штук, миндальная эссенция — 4-5 капель, сахар — 1/2 стакана, варенье (клубничное, земляничное, вишневое без косточек) — 1/2 стакана, масло сливочное — 2 столовые ложки, кардамон — 1 стручок, молотая лимонная цедра — 3-4 чайные ложки или корица — 2 чайные ложки, молотый бадьян — по вкусу.

Если чего-то нет, не страшно. Всегда можно одно заменить на что-то другое. Главное — понять принцип.



ности, перемешивали. Затем в широкий плоский сотейник наливали немного подготовленной манной каши слоем около одного сантиметра, закрывали пенкой, и так — несколько слоев. В последний слой добавляли варенье и бадьян. Ставили в печь, а когда поджуманится, снова поливали сверху вареньем и посыпали толчеными орехами.

А. Кившенко

Вступление русских и союзных войск в Париж



ВОТ ПУШКИНА НАСТАЛИ ВРЕМЕНА...

При первых русских царях застолья знатных и простых людей были похожи, отличались они только количеством и изысканностью некоторых блюд. Но после Петра все переменялось... А тут еще и Великая французская революция случилась, от которой из Франции в Россию бежали многие дворяне.

Если Москва еще хранила традиции, то жизнь столичного Петербурга совсем изменилась. Не только знать, но и богатые горожане, если им не приходилось трудиться самим, вставали поздно, обедали не раньше четырех, пили вечерний чай не раньше десяти, а спать ложились глубокой ночью. Вот как

Неизвестный художник. *Великосветский салон. 1830-е*

Пушкин в «Евгении Онегине» описывал эту жизнь:

*Что ж мой Онегин? Полусонный
В постелю с бала едет он:
А Петербург неугомонный
Уж барабаном пробужден.
Встает купец, идет разносчик,
На биржу тянется извозчик,
С кувшином охтенка спешит,
Под ней снег утренний хрустит.
Проснулся утра шум приятный.
Открыты ставни; трубный дым
Столбом восходит голубым,
И хлебник, немец аккуратный,
В бумажном колпаке, не раз
Уж отворял свой васисдас.*

А знаете, кто такие охтенки? Так называли молочниц, разносивших по городу свой товар.





Неизвестный художник. *Московский ресторан*

Они жили в пригороде Петербурга на не-вском притоке Охта. Славилось это мес-то необыкновенно вкусным молоком от тамошних коров. Вообще на Ру-си очень любили молочные продукты, а кое-какие из них для иностранцев были в ди-ковинку. Например, самая обыкновенная сметана!

У знати стало нормой выпи-сывать поваров из-за границы, особенно любили французских кулинеров. Француз-ская кухня тогда слави-лась как самая изысканная в Ев-ропе. Тогда-то появилось и много новых рецептов, и сам характер застолья переменился. Появилось

обыкновение перемежать блюда тяже-лые — мясо, рыбу — такими, у которых вкус был как бы нейтральным. Тем вкус-нее казались те кушанья, которые счита-лись основными.

Но и французы кое-чему у нас научились! Во Фран-ции было принято прежде сразу выставлять все блюда на стол. У нас же выно-сили к столу по мере готов-ности — горячими. И француз-ские кулинеры по достоинству оценили этот обычай и переня-ли его. А мы переняли от французов, к примеру, винегрет. Правда, закуска из вареной картошки, свеклы и соленых огурцов была известна и раньше. Толь-ко наши предки предпочитали все есть целиком, а уж измельчать продукты в ви-негрет научились у французов.



Супница и тарелки
XIX век



Хрустальный бокал с портретом императора Александра I. 1810-е



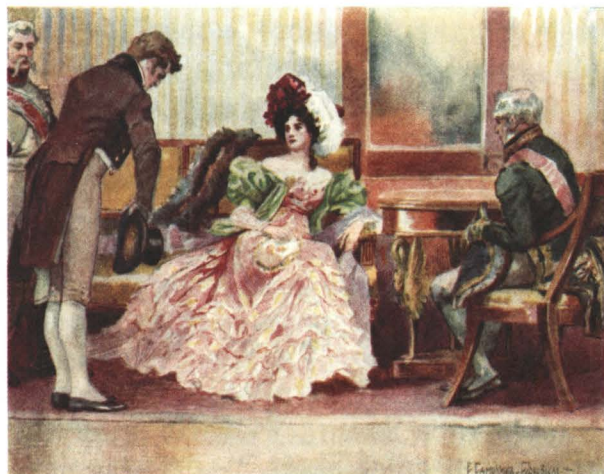
*Масленка с крышкой
в виде рака*
Конец XIX — начало XX века

Увлечение французской кухней охладило лишь война с Наполеоном. Впрочем, кое-кому из светских гурманов была более по душе кухня английская с ее неизменными бифштексами и ростбифами. Однако и добрые старинные рецепты не забывали.

Так одним из любимых блюд Александра I была ботвинья — холодный суп из свеклы на квасу, который полагалось есть с красной рыбой и раками. Будучи весьма расположенным к английскому послу, император распорядился отослать ему ботвинью на пробу. А тому она вовсе не понравилась, потому что он ее... разогрел! Вот что значит особенности национальной кухни! Похожим курьезом закончилась и попытка графа Маркова угостить французского консула зернистой икрой — повара решили ее сварить.

Интересно наблюдать, как изменились старые обычаи. Вот что стало с поцелуйным обрядом. Теперь, когда на званых обедах присутствовали дамы, гостям полагалось подойти и поцеловать руку каждой из них. В ответ дама

Е. Самокиш-Судковская. Иллюстрации к роману А. Пушкина «Евгений Онегин»



Пунш был слабоват

Случалось, к нелепостям приводило непонимание европейских обычаев. Как-то граф Вьельгорский спросил провинциала, впервые приехавшего в Петербург, понравился ли тому обед. «Великолепен, — отвечал он, — только в конце обеда поданный пунш был ужасно слаб». Оказалось, что он залпом выпил теплую воду с ломтиком лимона, которую поднесли для полоскания рта!

Набор для пунша
XIX век



целовала в лоб или щеку даже совершенно незнакомого человека. Сколько же это занимало времени, если приглашенных было много!

В гости можно было прийти и без приглашения — а это уже отзвуки петровских ассамблей. Случались презабавные истории. Некий человек, которого никто не знал, ежедневно приходил к обеду в дом графа Строганова. К нему привыкли — он ходил на протяжении тридцати лет и всегда садился на одно и то же место. Но однажды граф заметил, что оно не занято. «О! — сказал он. — Неужели бедняга помер?» И действительно, неизменный гость графа Строганова умер, когда шел, как обычно, к нему обедать...

Узнать побольше про кухню той поры можно, читая роман Пушкина «Евгений Онегин». Еде и питью там посвящено небольшое количество стихов!

БАСНОПИСЕЦ КРЫЛОВ НА ОБЕДАХ У ИМПЕРАТРИЦЫ

У Крылова был необыкновенный аппетит, ставший притчей во языцех. Одно время Крылов получал приглашения на обеды к императрице Марии Федоровне и великим князьям. Вот как он, со слов его друзей, сам рассказывал о них в доверительных беседах:

— Что царские повара! С обедов этих никогда сытым не возвращался. А я прежде так думал — закромят во дворце. Первый раз поехал и соображаю: какой уж тут ужин — и прислугу отпустил. А вышло что? Убранство, сервировка — одна краса. Сели — суп подают: на донышке зелень какая-то, морковки фестономы вырезаны, да все так на мели и стоит, потому что супу самого только лужица. Ей-богу, пять ложек всего набрал. Сомнение взяло: быть может, нашего брата писателя ла-

Неизвестный художник
Портрет императрицы Марии Федоровны



И. Эггинк. Портрет баснописца И.А. Крылова

кеи обносят? Смотрю — нет, у всех такое же мелководье.

А пирожки? Не больше грецкого ореха. Захватил я два, а камер-лакей уж удирать норовит. Попридержал я его за пуговицу и еще парочку снял. Тут вырвался он и двух рядом со мною обнес. Верно, отставать лакеям возбраняется. Рыба хорошая — форели; ведь гатчинские, свои, а такую мелюзгу подают, — куда меньше порционного! Да что тут удивительного, когда все, что покрупней, торговцам спускают. Я сам у Каменного моста покупал. За рыбою пошли французские финтифлюшки. Как бы горшочек опрокинутый, студнем облицованный, а внутри и зелень, и дичи кусочки, и трюфелей обрезочки — всякие остаточки. На вкус недурно. Хочу второй горшочек взять, а блюдо-то уж далеко. Что же это, думаю, такое? Здесь только пробовать дают?!

Добрались до индейки. Не плошай, Иван Андреевич, здесь мы отыграемся.



Столовая во дворце в Павловске

Подносят. Хотите верьте или нет — только ножки и крылышки, на маленькие кусочки обкромленные, рядышком лежат, а самая-то птица под ними припрятана и нерезаная пребывает. Хороши молодчики! Взял я ножку, обглодал и положил на тарелку. Смотрю кругом. У всех по косточке на тарелке. Пустыня пустыней. Припомнился Пушкин покойный: «О поле, поле, кто тебя усеял мертвыми костями?» И стало мне грустно-грустно, чуть слеза не прошибла... А тут вижу — царица-матушка печаль мою подметила и что-то главному лакею говорит и на меня указывает. И что же? Второй раз мне индейку поднесли. Низкий поклон я царице отвесил — ведь жалованная. Хочу брать, а птица так неразрезанная и лежит. Нет, брат, шалишь — меня не проведешь: вот так нарежь и сюда

принеси, говорю камер-лакею. Так вот фунтик питательного и заполучил. А все кругом смотрят — завидуют. А индейка-то совсем захудалая, благородной дородности никакой, жарили спозаранку и к обеду, изверги, подогрели!

А сладкое! Стыдно сказать... Пол-апельсина! Нутро природное вынуто, а взамен желе с вареньем набито. Со злости с кожей я его и съел. Плохо царей наших кормят, — надувательство кругом. А вина льют без конца. Только что выпьешь, — смотришь, опять рюмка стоит полная. А почему? Потому что придворная челядь потом их распивает. Вернулся я домой голодный-преголодный. Как быть? Прислугу отпустил, ничего не припасено. Пришлось в ресторацию ехать...



*Предметы десертного сервиза, подаренного вдовствующей императрице Марии Федоровне
Начало XIX века*



Неизвестный художник
Портрет императора Павла I

УМЕРЕННОСТЬ

И все-таки умеренность, умеренность и еще раз умеренность! Она необходима во все времена. Иные цари сами подавали в этом пример подданным. Воздержанны в еде были Екатерина II и Павел I. Павел даже издал указ, кому сколько кушаний положено иметь за столом. Например, майору полагалось... всего три!

Рассказывали, как Яков Петрович Кульнев, впоследствии генерал и славный партизан, служил майором в Сумском гусарском полку и почти не имел состояния. Павел, увидев его однажды, обратился к нему:

— Господин майор, сколько у вас за обедом подают кушаньев?

— Три, Ваше императорское величество.

— А позвольте узнать, какие?



— Курица плашмя, курица ребром и курица боком, — отвечал Кульнев.

Ответ Кульнева рассмешил императора, и он долго хохотал.

Император Александр I никогда не брал в путешествия ни поваров, ни провизии. Довольствовался тем, что Бог пошлет. Так же поступал и Николай I.

Котлеты — как на пожар!

Рассказывали, что однажды Александр I из-за поломки кареты вынужден был остановиться в гостинице Пожарского. В числе заказанных для царя блюд значились котлеты из телятины, которой у хозяина трактира в тот момент не было. По совету дочери, трактирщик пошел на обман: сделал котлеты из куриного мяса, придав им сходство с телячьими. Блюдо так понравилось императору, что он велел включить его в меню своей кухни. А трактирщика и его дочь царь не только простил за обман, но и щедро вознаграждал за кулинарное изобретение. Котлеты с тех пор так и называются — Пожарскими.

В. Маковский. *В трактире*



«МАКДОНАЛДС» ПО-РУССКИ



Продавец
фруктов

В стародавние времена «Макдоналдсов» в России не было. Это примета нового времени. Но проблема-то была! Нужно было занятому горожанину найти несколько минут, чтобы заморить червячка, перекусить на бегу. Как же это было в Москве, скажем, лет сто пятьдесят назад?

Для простого рабочего люда открывались мясные лавки под названием головные. Назывались они так, потому что в продажу шли самые дешевые сорта мяса: головы крупного скота, а также легкое, сердце, печенка. Головы вываривали — получалась щекovina. Всю эту снедь из головных лавок раскупали оптом лотошники и го-



В. Перов. Мальчик-мастеровой

рячими продавали с лотков в розницу. Это была самая дешевая еда: стоила она всего одну-две копейки.

Состоятельные мастера посылали учеников в такие лавки за «собачьей радостью». Так мастеровые называли большую кость от окорока, с которой нарезалось порядочно ветчины. Тот, кто мог себе это позволить, обедал и в самой лавке, если в ней имелась комната под столовую.

В посты, особенно во время Великого поста, по улицам ходили торговцы блинами — выносили из пекарни большими стопками. Они лежали на небольших ручных лоточках, ничем не прикрытые; от них шел пар и прельщал попуте-



И. Щедровский. Торговка апельсинами



М. Боскин. Печеные груши



В. Тимофеев. Девочка с ягодами

лей луковым запахом. В скоромные дни блины выносились в закрытых ящиках; такие блины были выпечены из теста, в которое были добавлены яйца и их смазывали топленным маслом. Те и другие блины стоили по копейке штука.

Кроме разносчиков пищевых продуктов, обслуживающих мастеровых, на улицах можно было встретить продавцов кваса и вареной груши: на лотках горкой лежали груши, тут же стоял бочонок с квасом; зимой разносчики развозили свой товар на маленьких санках, выкрикивая: «Тут у нас квас и вареная груша!»

По летам приезжали из Владимирской губер-



Продавцы ягод и баранок

нии клюквенники. Клюкву разносили в круглых лубяных лукошках. Чтобы она была холодная, ее перемешивали с кусочками льда. Накладывали клюкву на маленькие глиняные блюдечки и поливали медом. Блюдечко клюквы стоило копейку и, действительно, охлаждало в жаркие летние дни.



В. Маковский. Обед. Этюд для картины Толкучий рынок в Москве

Пирожки выпекались с самой разнообразной начинкой. Чаще других брали пирожки-расстегайчики. В скоромные дни их выпекали с мясом-луком, а в постные — с кусочками белуги, семги и молокой. Начинку не закрывали тестом; пирожок был как бы «расстегнут» — отсюда и название. Расстегайчик клали на блюдечко, посыпали солью, перцем, смазывали несколькими каплями масла и заливали подливкой из рыбного или мясного бульона, который был налит в особые металлические луженые кувшины с узким и длинным горлышком. Кувшины закутывали тряпками, чтобы подливка не остывала. Расстегайчики продава-



К. Кольман. *Торговец пирожками*

лись по копейке и по две копейки — в зависимости от его величины.

Тут же продавали пышки: их жарили на постном масле и посыпали сахарной пудрой.

В. Астрахов. *Обжорный ряд у Китайгородской стены в Москве*





С. Мухарский. *Двадцатый блин*

В. Максимов. *Бедный ужин*

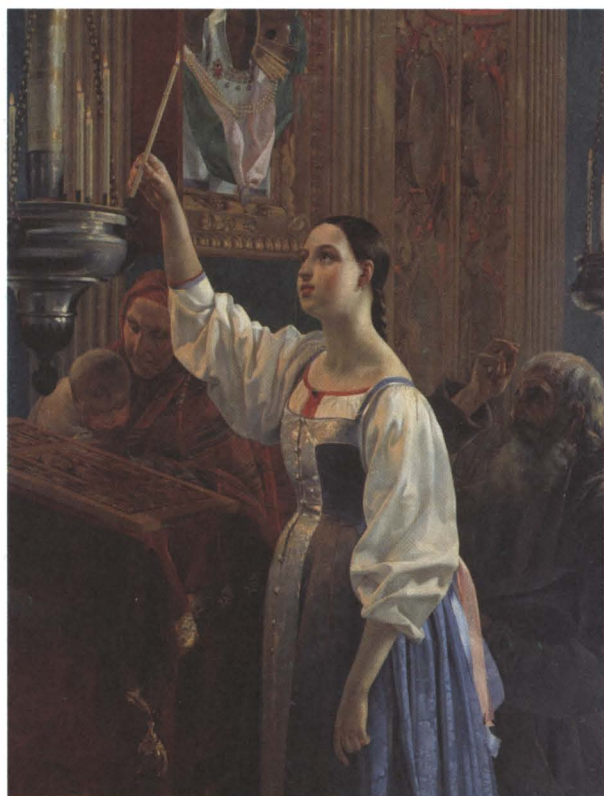


ПОСТ — ЭТО НЕ СТРАШНО

Еда необходима человеку для поддержания сил. Но чревоугодие, обжорство, пьянство, чрезмерная любовь к сладостям на Руси всегда считались грехом. И ведь правильно! Грех чревоугодия приводит человека к болезням, страданию. Если человек постоянно переедает, то «букет» всевозможных болезней ему обеспечен: от ожирения до гипертонии, ишемии, диабета и так далее.

Русские люди всегда старались упорядочить свое отношение к пище, ввести правила, которые бы ограничивали ее употребление. Православие предписывало человеку воздержанность в еде, и верующие люди соблюдали установленные церковным уставом посты. Из 365 дней в году более 220-ти были постными, когда запрещалось употреблять мясные и молочные продукты, яйца, а иногда, например, в Великий пост, и рыбу.

Все эти ограничения были тесно связаны с отношением православного человека к Бо-



Г. Михайлов
Девушка, ставящая свечу перед образом

гу, с желанием очистить свое тело и душу для восприятия Божественных истин. Ведь «сытое брюхо к учению глухо». Тот, кто заботится только о том, чтобы поплотнее набить утробу, вряд ли способен поделиться с ближним куском хлеба, прийти на помощь в беде, а, если нужно, то и жизнь положить «за други своя»?

Святой Игнатий Брянчанинов говорил, что человеку очень важно сохранить естественное желание пищи и питья — то, которое требуется для поддержания жизни и телесных сил. Оказывается, частое употребление лакомств, переедание, неумеренность в еде портит естественный вкус. Вам кажется невкусной гречневая или пшенная каша? Вы бы предпочли на ужин шоколадный батончик? Значит, уже есть повод задуматься.

Наши предки знали, что излишнее питание ослабляет телесные силы организма, вредно организму. И снова вспомним

И маковой росинки во рту не было

Постный русский стол весьма разнообразен. Однако в пост нужно поменьше заботиться о том, чтобы набить живот... Однажды писатель Степан Писахов написал сатирический рассказ «Как купчиха постничала». Встала утром, выпила вместо чаю кипяточка: пять чашек с постным сахаром, пять чашек с малиновым соком, да с вишневым пять. И все это, заедая сухариками. «Пока кипяточек пила, и завтрак поспел. Съела купчиха капусты соленой тарелочку, редьки тертой тарелочку, грибочков мелких, рыжичков, тарелочку, огурчиков соленых десяточек, запила все квасом белым...» На обед у нее было — «на перво жиденька овсянка с луком, грибовница с крупой, лукова похлебка. На второе грузди жарены, брюква печена, солоники — сочни-сгибни с солью, каша с морковью и шесть других каш разных с вареньем и три киселя: кисель квасной, кисель гороховый, кисель малиновый. Заела все вареной черникой с изюмом.

От маковников отказалась:

— Нет-нет, маковников исть не стану, хочу, чтобы во весь пост и росинки маковой во рту не было!» В общем, к вечеру после ужина постного, пришлось и доктора вызвать.

Б. Кустодиев. *Купчиха, пьющая чай*



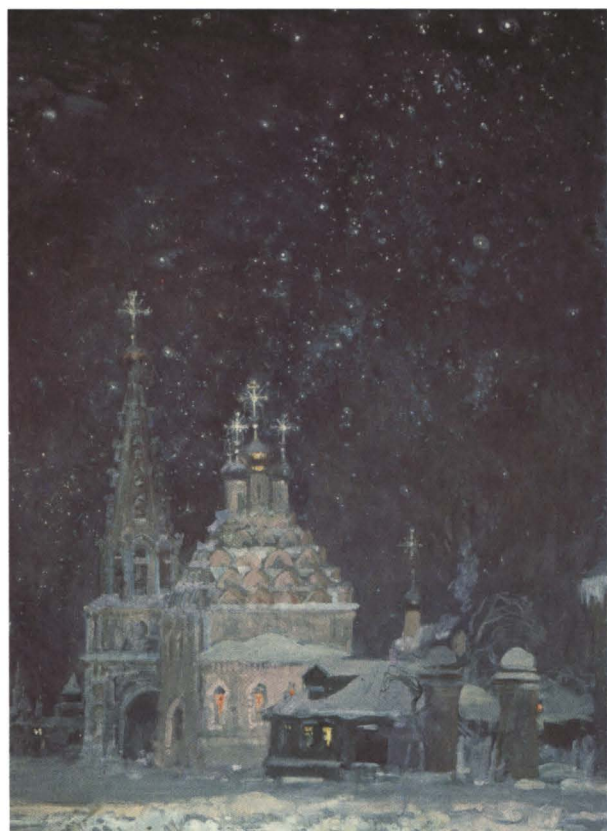
святителя Игнатия Брянчанинова: «Естественное желание пищи выправляется простою трапезою и воздержанием от пресыщения и наслаждения пищею. Когда же желание сделается правильным: тогда оно удовлетворяется простою пищею».

БЛАДОСТЬ РАЯ

Кроме постных дней, в году были установлены и дни православных праздников. А в эти дни на Руси готовили особые блюда. Они имели непосредственное отношение к сути праздника или соответствующего дня. Что же это за блюда?

Сочельник — так называется последний день Рождественского поста. Это день накануне очень важного для каждого христианина события — Рождества Христова. А называется он сочельником потому, что в этот день православные люди не ели ничего, кроме сочива. Да и вкушать сочиво можно было только после того, как на небе появлялась первая звезда. Первая звезда символизировала Вифлеемскую звезду, которая возшла на небосклоне тогда, когда Богородица родила Богомладенца Иисуса Христа.

Г. Гагарин. *Рождество Христово*



М. Абакумов. *Рождество Христово*

До первой звезды

Князь А.Н. Голицын рассказывал, что однажды знаменитый полководец А.В. Суворов был приглашен к обеду во дворец. Занятый разговором, он не касался ни одного блюда. Заметив это, Екатерина спросила его о причине.

— Он у нас, матушка-государыня, великий постник, — ответил за Суворова князь Потемкин, — ведь сегодня сочельник, он до звезды есть не будет.

Императрица подозвала пажа, что-то пошептала ему на ухо. Паж ушел, а через минуту возвратился с небольшим футляром. В нем была бриллиантовая орденская звезда, которую императрица вручила великому Суворову, прибавив, что теперь-то уж он может разделить с нею трапезу.



Звезда ордена св. Александра Невского, украшенная бриллиантами



Ю. Сергеев. Сочельник. Рождественский гусь

Христос принес на землю людям спасение — возможность вновь обрести утраченный после грехопадения рай. И сочиво — сладкая медовая каша — должно было напоминать христианам неземное блаженство, сладость рая. Обычно оно готовится из распаренных пшеничных зерен, перемешанных с медом, изюмом и орехами. Иначе она называется кутья, или коливо.

Кутью, или сочиво, обязательно подают и на поминках, поминая усопшего. Потому что желают ему в том, небесном мире, где нет ни

печали, ни болезни, бесконечного блаженства...

Кстати, зерна, из которых варят кашу, тоже имеют символическое значение, ведь зерно — это то, из чего появляется росток новой жизни.



А. Корзухин
Поминки на кладбище



ПАСХАЛЬНЫЙ КУЛИЧ, ПАСХА И КРАШЕНЫЕ ЯЙЦА

Когда наш Спаситель Иисус Христос еще жил на земле, Он сказал однажды Своим ученикам-апостолам, что Царство Небесное подобно закваске. Этот образ во все времена был понятен каждому. Хозяйка берет закваску, высыпает туда муку, замешивает и ставит тесто. Проходит время, и тесто подходит, увеличивается в объеме. Так же произошло и с учением Христовым. Апостолы Христа пошли во все концы земли проповедовать слово Божие. И очень скоро на всех континентах стали появляться христианские церкви и храмы.

День Воскресения Христова — Пасха — один из самых главных православных праздников в году. И ни один праздник не обходится без пасхальных куличей. Их пекут всегда по особому рецепту, чтобы они получились пышными, высокими — пасхальный кулич напоминает нам о той закваске,



К. Лебедев. *Нагорная проповедь*

которую Господь сравнил с Царством Небесным.

Что же символизирует нежная творожная пасха — еще одно обязательное блюдо на праздничном столе в честь великого праздника Воскресения Господня? Конечно же, пасхального Агнца. Агнец — ягненок — существо кроткое, незлобивое, доверчивое. Именно с ягненком в православной традиции и сравнивают Спасителя. Он смиренно и кротко, как агнец, отдал Себя в руки врагов, принес Себя в жертву, чтобы каждый из людей обрел спасение. Пасхальный Агнец — это великий символ великой любви Бога к нам, подвиг милосердия и сострадания.

Особое праздничное настроение на Пасху создают традиционные крашеные яйца. Домашние хозяйки достигли в этом огромного мастерства. Яй-



И. Каверзнев
Светлое Воскресенье

Подарок императору Тиверию

После Воскресения Христова Его ученики пошли всем возвещать радостную весть. Мария Магдалина дерзнула прийти с этим известием к самому римскому императору Тиверию. К императору в те дни не принято было приходить без подарка. Но у святой Марии не было ни золота, ни серебра. Тогда она взяла с собой в качестве подарка правителю простое куриное яйцо. Ведь яйцо — это древний символ. В нем содержится зародыш новой жизни. Скорлупа яйца, по мнению Марии Магдалины, напоминала гроб, в который был положен Спаситель после распятия. Но возникла новая жизнь и предстала во всем своем торжестве. Когда Мария стала говорить императору о том, что Христос воскрес, Тиверий только рассмеялся.

— Это так же невозможно, — сказал он, — как этому белому куриному яйцу сделаться красным!

Но не успел он еще договорить фразу, как яйцо в руках святой стало красным!

Красный цвет напоминает нам о крови Спасителя, пролитой Им за нас на кресте.

Ф. Горецкий. *Христосование*



Н. Кошелев. *Дети, катающие пасхальные яйца*

ца расписывают причудливыми узорами, красят в различные цвета. Но больше всего яиц, окрашенных в красный цвет.

По православной традиции, крашеные яйца освящали в храмах. Их давали родным и знакомым, раздавали нищим, оставляли в церкви. Освященное пасхальное яйцо за столом ели первым, когда возвращались с заутрени и садились за праздничный стол.

А дети любили все превращать в игру. Любимой детской забавой на Пасху было, да и поныне остается, «цоканье» — разбивание яиц. Сначала «цокались» остренькими «носиками», потом «гузками». Тот, кому удавалось разбить яйцо соперника, забирал его себе.

Ф. Сычков

Пасхальное утро в семье





ЧТО БЕЖИ В ПЕЧИ, ВСЕ НА СТОЛ МЕЧИ...

Почему иностранцы-путешественники поражались удивительному и необычному вкусу блюд, которыми их угощали. Оказывается, все дело было... в русской печи!

Поначалу русские печи делали без дымохода и топили по-черному. Но со временем они превратились в непростые инженерные сооружения. Появились не только трубы, к печам стали приделывать плиты и духовые шкафы. В русской печи готовили первое и второе, пекли хлеб, варили квас и пиво, на печи сушили съестные запасы. Печь обогревала жи-



*В русской печи
пищу готовили
в глиняных
горшках
и чугунках*

В. Маковский. *Новая обязанность. У печки*

лье, на ней спали старики и дети, а кое-где в русской печи даже парились, как в бане.

Еда, приготовленная в печи, отличалась особым вкусом. Этому способствовали форма посуды, равномерный нагрев со всех сторон и специальный температурный режим. В русской печи пищу готовили в глиняных горшках и чугунках. Те и другие имели узкую горловину, маленькое дно и большие выпуклые бока. Узкая горловина уменьшала испарение, поэтому ароматы, витамины и питательные вещества лучше сохранялись.

Сначала печь протапливали. Важна была температура — высокая или не очень. Так и говорили о печном «жаре» — до хлебов, после хлебов или на вольном духу. Готовилась пища почти без кипения благодаря тому, что температура в печи, если ее не поддерживали специально на одном уровне, мало-помалу понижалась. Пища в русской печи больше парилась или, как говорили прежде, «томилась». Вот почему такими вкусными получались каши, гороховые супы, щи из квашеной капусты.

Е. Козлов. *Хлеб*





А. Киселев. Украинская хата



Увы, многие блюда старинной русской кухни теперь не такие вкусные, какими были когда-то: ведь их готовят на городской кухне. А вдруг в наш век компьютеров не так уж и сложно придумать какие-нибудь хитроумные микроволновые печи, которые могли бы вернуть из прошлого «русскую печь»?

Может быть, это сделает кто-нибудь из вас?

ПОРА ПОДВОДИТЬ ИТОГИ

Вот и подошла к концу наша книжка. И, приходится признать, что мы не рассказали вам и сотой доли того, чем славна русская кухня? Потому как традиции широкого русского застолья поистине неисчерпаемы. Только представим себе огромные просторы нашей

страны! Не могли они быть одинаковыми для поморов суровой Архангельской области, которые жили морским промыслом, и казаков юга России с их плодородными землями, где можно было выращивать солнцелюбивый виноград.



Воссоединилась когда-то Россия и Украина — и на нашем столе появились знаменитые украинские борщи и голубцы. Распространились владения России на Поволжье — и стала привычной лапша. А сколько еще необыкновенных слов пришло в русский язык! Например, слово «пельмень» на финно-угорском языке означает «хлебное ухо».

Вот так и получилось, что современную кулинарную книгу можно читать, как учебник истории и географии.

Е. Бем. Лист из серии «Всего понемножку». 1910-е



СОДЕРЖАНИЕ

Мечта о скатерти-самобранке	2	Баснописец Крылов на обедах	
Пир на весь мир	6	у императрицы	34
Столы ломились, ножки гнулись.....	10	Умеренность	36
Жили-были дед да баба... ..	14	«Макдоналдс» по-русски	37
Обед надо сначала заработать	18	Пост — это не страшно	40
Гость на порог — счастье в дом	21	Сладость рая	42
Петровские перемены	24	Пасхальный кулич, пасха	
Чай и сладкий стол	28	и крашенные яйца	44
Гурьевская каша	30	Что есть в печи, все на стол мечи... ..	46
Вот Пушкина настали времена	31	Пора подводить итоги	47

Марина Алексеевна Улыбышева, Владимир Михайлович Запечский

РУССКОЕ ЗАСТОЛЬЕ

Для среднего школьного возраста

В русской кухне, как и во всякой другой, отражаются быт, история и духовная культура народа. Гостеприимный и открытый, русский человек умел повеселиться, умел выразить свою приязнь к гостю тем, что вкладывал душу в то, что подавал на стол.

Редактор Л. Жукова
Научный редактор К. Титов
Корректор О. Скрипалёва
Компьютерная верстка: С. Карпачёва
Сканирование: В. Тулин

ISBN 978-5-7793-1828-0

ООО «Белый город»
111399, Москва, ул. Металлургов, д. 56/2
Тел.: (495) 305-26-50, 780-39-11
E-mail: belygorod@belygorod.ru

По вопросам приобретения книг
по издательским ценам обращайтесь по адресам:
105264, Москва, ул. Верхняя Первомайская,
д. 49а, корп. 10, стр. 2
Тел.: (495) 780-39-11, 780-39-12
111399, Москва, ул. Металлургов, д. 56/2
Тел. (495) 304-54-64
192007, Санкт-Петербург, ул. Тамбовская,
д. 17, эт. 3
Тел.: (812) 766-33-93, 766-58-06

394018, Воронеж, ул. Станкевича, д. 1
Тел. (4732) 765-059
Полный ассортимент книг
издательства «Белый город» представлен
на сайте: www.belygorod.ru

Вы можете заказать
бесплатный каталог издательства «Белый город»
по тел.: (495) 304-43-38, 780-39-11



Отпечатано в полном соответствии с качеством
предоставленного электронного оригинал-макета
в ОАО «Ярославский полиграфкомбинат»
150049, Ярославль, ул. Свободы, 97

Дата подписания в печать 25.09.2009
Гарнитура SchoolBook; печать офсет,
формат 84 x 108, 1/16
Тираж 5 000 экз.
Заказ № 0916170.

© «Белый город»

Электронный вариант книги:

Скан, обработка, формат: manjak1961

Серия «История России» — единственная серия книг для детей, наиболее полно раскрывающая перед юными читателями уникальный мир русской истории. Интересный текст и хорошие иллюстрации сделали эти книги популярными.

Серия выпускается с 1998 года и насчитывает более 100 книг.

Тираж серии 2 500 000 экземпляров!

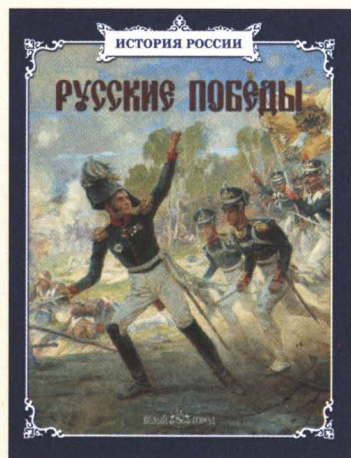
Для того чтобы легче было ориентироваться в книгах серии, мы условно разбили их на темы. Для читателя не составит труда собрать свою коллекцию по интересующей его теме.

Некоторые книги могут быть представлены в двух темах.

Вышли в свет тематические сборники «Герои русской истории», «Русские победы», «Древняя Русь», «Русские цари», «Российские императоры». Готовятся к выпуску и другие сборники. Мы благодарим всех наших читателей за поддержку и желаем вам приятного чтения.

Знаком ☒ отмечены книги, которые вошли в сборник.

Русские победы



Немало испытаний вынесли русские люди от чужеземных завоевателей. Летопись русской истории наполнена многими славными победами. Военная история России, ее героическое прошлое — тема сборника «Русские победы».

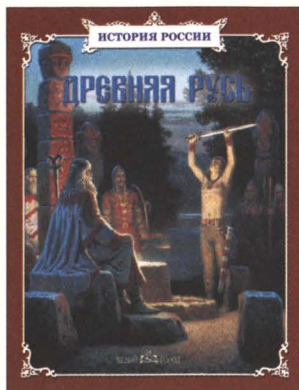


История XX века



Двадцатый век стал самым сложным в истории нашей страны. В чем смысл уроков, которые преподнес непредсказуемый век жителям России? Об этом размышляют все, кому небезразлично будущее великого государства.

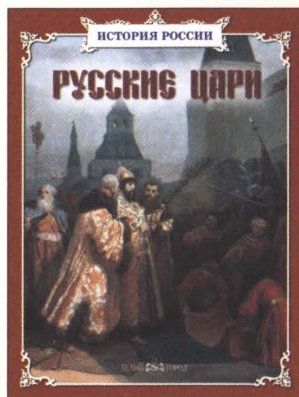
Древняя Русь



История древних времен походит на легенду и этим привлекательна для юных читателей, постигающих деяния великих предков.



Цари и императоры



Может ли один человек изменить ход истории? Какова роль личности в развитии государства? Победы и поражения, взлеты и падения, случившиеся в истории России, авторы пытались проанализировать на примере судеб русских царей, стоявших во главе великой страны. Именно они принимали решения, влиявшие на судьбы многомиллионного народа.



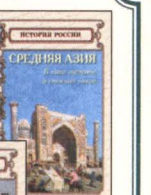
Герои русской истории



В сборник «Герои русской истории» включены 9 книг, вышедших в разное время в популярной серии «История России».

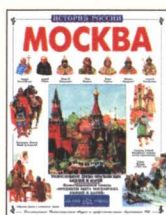


Записки путешественника



Эта серия позволит читателям совершить увлекательное путешествие по нашей необъятной стране.

Москвоведение



Москва — особенный город. Сама История прошла по улицам древней столицы, оставив на них свои следы. Наши книги позволят читателю лучше узнать великий город, понять и полюбить его.

Православная культура



Православие играет важную роль в истории России.

Русский быт



Наши далекие предки заложили основы народной культуры. Русские люди стремятся сохранить ее красоту, одухотворенность и своеобразие.

Русская словесность



Изобразительное искусство



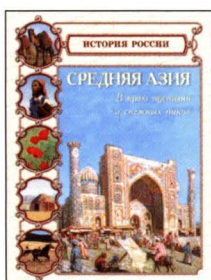
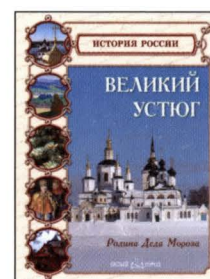
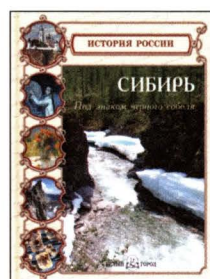
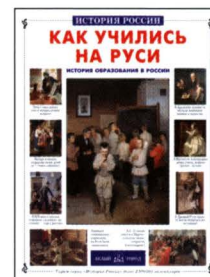
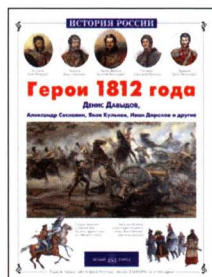
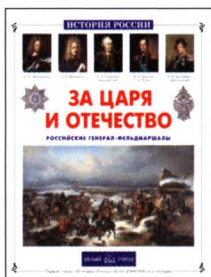
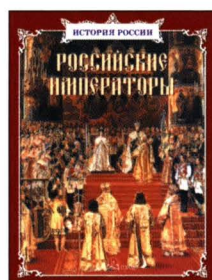
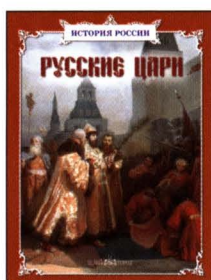
Талант великих русских художников вырос из народной культуры, которая вобрала в себя события истории и чаяния народа. Эта серия еще ждет своего продолжения.

Серия «История России» — единственная серия книг для детей, наиболее полно раскрывающая перед юным читателем уникальный мир русской истории. Интересный текст и хорошие иллюстрации сделали ее популярной.

Серия выпускается с 1998 года и насчитывает более 100 книг.

Тираж серии 2 500 000 экземпляров!

Книги, вышедшие в 2008—2009 годах



Готовятся к выпуску:

«Жить припеваючи...»

Исторические анекдоты

Калининград

Киевская Русь

Меценаты

Московская Русь

Русский театр

Русский подвиг

Улицы Москвы

Чудотворные иконы

ISBN 978-5-7793-1828-0



9 785779 318280





Молоко — главная еда в деревне. Девочек с малых лет учили присматривать за коровой



Большинство дней в году православный человек обходился без скоромной пищи. Оттого так много в русской кухне постных «деликатесов»



Ягоды — малину, чернику, клюкву — собирали, чтобы побаловать себя и зимой

РУССКОЕ ЗАСТОЛЬЕ



В русской кухне — изобилие напитков. Так, квас хорош в жару, чай — в холодную пору...

Вкусную кашу готовили в печи. К хлебу же русские люди относились с особым уважением



БЕЛЫЙ ГОРОД